

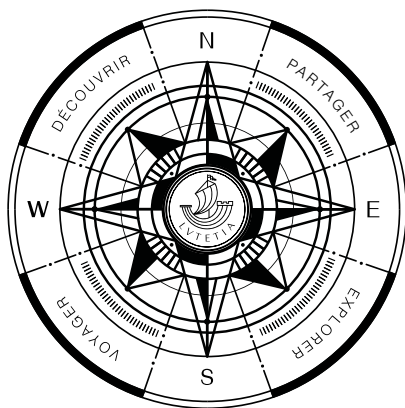
LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

Bar Josephine

45 Boulevard Raspail, 75006 Paris
+33 1 49 54 46 00 • www.hotellutetia.com

Bar Josephine





Dames-jeannes en escale

Stopover Demijohn bottles

Negroni signature 26

Gin, mélange de vermouths italiens, Picon, Cynar
Gin, Italian vermouths, Picon, Cynar

White Negroni 26

Gin, vermouth blanc, dry vermouth, Italicus
Gin, white vermouth, dry vermouth, Italicus

Vieux Carré 26

Rhum, cognac, Bénédictine, vermouth, angostura,
Peychaud's
*Rum, cognac, Bénédictine, vermouth, angostura,
Peychaud's*

Cocktails signatures

Signature cocktails

- Herbalist 26
Gin, rye whisky, Dolin parfumé au fenouil et à la rhubarbe, extrait de gingembre, miel de ginseng
Gin, whisky, Dolin flavored with fennel and rhubarb, ginger extract, ginseng honey
- Rive Gauche 26
Vodka Guillotine, liqueur St-Germain, shrub aux agrumes et céleri, champagne
Guillotine vodka, St-Germain liquor, shrub flavored with citrus and celery, champagne
- El Matador 26
Fusion de tequila et mezcal, amontillado, vanille, curry, bitter réglisse
Mixed tequila and mescal, amontillado, vanilla, curry, licorice bitter
- Carretera de Santiago 26
Rhum ambré, assemblage de bitters et vermouths, tonka, huile de sésame
Dark rum, blend of bitters and vermouths, tonka, sesame oil
- Jardin de Provence 26
Blend whisky, rye, réduction de Suze aux zestes de citron, Lillet blanc, chartreuse, tintura cardamome maison, herbes de Provence
Blended whisky, reduction of Suze with lemon peels, white Lillet, chartreuse, homemade cardamom tintura, Provencal herbs
- Au 45 26
Gin, Tokay, safran, émulsion d'agrumes, absinthe
Gin, Tokay, saffron, citrus emulsion, absinthe
- Tokyo Blues 26
Saké, yuzu, extrait de lavande « Sour Air »
Sake, yuzu, "Sour Air" lavender extract

Destinations

Destinations

De 18h à 23h

From 6 pm to 11 pm

Caviar Kaviari (30g) servi avec ses garnitures et blinis

Kaviari caviar served with condiments and blinis

- Osciètre	100
- Kristal	145
- Béluga Impérial	385

Croq' Caviar (30g Osciètre)

110

Saumon, crème double et citron

Toasted caviar sandwich with salmon and double cream

Rillettes de saumon, pain de campagne toasté

18

Salmon rillettes with toasted country bread

Planche de charcuterie :

36

Bellota de bœuf, mortadelle à la truffe et chorizo

Charcuterie board: Beef bellota, truffle mortadella, chorizo

Planche de fromages affinés et chutney

24

Selection of aged cheeses and chutney

Nord - North

Marshmallows de courge fumée, cassis et graines grillées 14
Smoked butternut marshmallows, blackcurrant and crispy seeds

Saumon gravlax aux baies roses, croustillant seigle et raifort 18
Pink berries salmon gravlax with rye cracker and horseradish

Est - East

Bao buns de volaille, radis noir, piment et coriandre 18
Steamed buns with crispy chicken, black radish, chili and coriander

Pakora d'oignons, condiment curry et menthe 14
Deep fried onions, curry and mint condiment

Ouest - West

Brioche aux crevettes, mayonnaise épicée 20
Tiger prawn rolls with jerk mayonnaise

Mini burgers au bœuf charolais, sauce BBQ et oignons 18
Charolais beef sliders with BBQ sauce and onions

Sud - South

Yellowtail en ceviche, grenade et leche de tigre 18
Yellowtail ceviche with pomegranate and leche de tigre

Poivrons de Padrón, crème d'amande, poutargue et olives noires 16
Padrón peppers with almond cream, bottarga and black olives

Sashimi - 3 pièces

Thon rouge - <i>Red tuna</i>	16
Saumon Label rouge - <i>Label rouge salmon</i>	14
Yellowtail - <i>Yellowtail</i>	15
Assortiment de 6 sashimi - <i>Selection of 6 sashimi</i>	26

Sushi (Nigiri) - 3 pièces

Thon rouge - <i>Red tuna</i>	20
Saumon Label rouge - <i>Label rouge salmon</i>	18
Yellowtail - <i>Yellowtail</i>	19
Langoustine - <i>Dublin Bay prawn</i>	28
Assortiment de 6 nigiri - <i>Selection of 6 nigiri</i>	37

Californian maki (Uramaki) - 8 pièces

Crabe royal, miso, radis noir <i>King crab, miso, black radish</i>	30
Thon épicé, avocat, pomelo thaï <i>Spicy tuna, avocado, Thai pomelo</i>	28
Concombre, crème yuzu et aneth, sobatcha <i>Cucumber, yuzu and dill cream, sobatcha</i>	18

Nori maki (Hosomaki) - 6 pièces

Saumon, raifort, radicchio <i>Salmon, horseradish, radicchio</i>	20
Avocat, sésame grillé, jalapeño <i>Avocado, grilled sesame, jalapeño</i>	19

A faint background map of Europe and Africa is visible. The map shows the Iberian Peninsula (Spain and Portugal), the Mediterranean Sea, and the northern part of Africa (Tunisia, Algeria, Morocco, Niger, Cameroon, Gabon, Congo, Angola, Namibia, South Africa). Major cities like Madrid, Lisbon, Algiers, Tunis, and Luanda are marked. The map is oriented with North at the top.

Vol de nuit Night flight

De 23h à 0h30
From 11 pm to 12:30 am

Rillettes de saumon, pain de campagne toasté 18
Salmon rillettes with toasted country bread

Assiette de charcuterie 36
Bellota de bœuf, mortadelle à la truffe et chorizo
Charcuterie board
Beef bellota, truffle mortadella, chorizo

Planche de fromages affinés et chutney 24
Choice of ripened cheeses and chutney

Finger Club Raspail 38
Pain aux céréales, bacon et volaille jaune des Landes,
frites ou salade
Finger club sandwich with bacon and corn-fed chicken
from the Landes region, with French fries or salad

Vins et champagnes au verre

Wines and Champagnes by the glass

Champagnes

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut - 2008	24
Veuve Clicquot Carte Jaune	26
Veuve Clicquot Vintage Rosé - 2008	30
Ruinart - Blanc de Blancs	39
Dom Pérignon - 2008	49



Vins blancs - *White wines*

 Anjou - Effusion - Domaine Patrick Baudouin - 2017	14
Graves - Château Chantegrive - Cuvée Caroline - 2016	16
IGP des Portes de Méditerranée - Le Grand Blanc - Domaine La Coste - 2017	17
Riesling - Grand cru Kanzlerberg - Domaine Sylvie Spielman - 2012	21
Puligny-Montrachet - Alain Chavy - 2016	26


Vin rosé - *Rosé wine*


Côtes de Provence - Rose et Or - Château Minuty - 2017	16
--	----

Vins rouges - *Red wines*

 Faugères - Le Songe de l'Abbé - Abbaye Sylva Plana - 2016	14
 Sancerre - La Bondenotte - Pascal Jolivet - 2017	16
Pessac-Léognan - Château Les Hauts de Smith - 2014	19
Nuits-Saint-Georges - Vieilles vignes - Rion - 2016	23
Penfolds - Kalimna Shiraz Bin 28 - Australie - 2015	26

Vin moelleux - *Sweet wine*

 VDN Muscat de Rivesaltes - Domaine Cazes - 2017	14
Coteaux du Layon - 1 ^{er} cru Chaume - Château Soucherie - 2014	21

 Vin certifié agriculture biologique - <i>Organic wine</i>	
--	--

A faint, light-colored map of Europe and Africa serves as the background for the page. The map shows the outlines of countries and some major cities. Labels for 'FRANCE', 'ROMANIA', 'UK', 'TANZANIA', and 'RWANDA' are visible. The map is oriented with North at the top.

Bouteilles de champagne

Bottles of Champagne

Blancs - *White*

Taittinger Cuvée Lutetia - Extra Brut - 2008	110
Veuve Clicquot Carte Jaune	130
Deutz - Brut Classic	150
Bollinger - Spécial Cuvée	150
Louis Roederer - Brut Premier	150
Moët & Chandon Grand Vintage - 2009	180
Laurent-Perrier Ultra Brut	180
Ruinart - Blanc de Blancs	210
Billecart-Salmon - Cuvée Sous Bois	215
Bollinger - Grande Année - 2007	290
Taittinger - Comtes de Champagne Grands Crus - Blanc de Blancs - 2007	330
Louis Roederer - Cristal - 2009	410
Dom Pérignon - 2008	450
Krug - Grande Cuvée - Édition 166	490
S de Salon - 2007	750

Rosés - *Rosé*

Veuve Clicquot Vintage Rosé - 2008	160
Billecart-Salmon Rosé	195
Laurent-Perrier Rosé	250



Embarquement *Boarding*

Lillet Grande Réserve 25	21
Martini Rubino	21
Carpano Antica Formula	21
Cocchi di Torino	21
Noilly Prat Dry	21
Noilly Prat Ambrato	21
Martini Bitter Riserva	21
Campari	21
Apérol	21
Suze Saveur d'Autrefois	21
Pineau Bourgoin	21
Tio Pepe	21
Plantes Fraîches Maison Ricard	21
Eyguebelle Pastis Provençal	21
Absinthe Pernod	24
Quinta do Noval Black	26
Equipo Navazos La Bota de Fino Jerez	26
Equipa Navazos la Bota de Amontillado Bota No	26
Quinta do Noval 2003 Colheita	44
Absinthe Druid of Paris: Ucenni (Massif des Écrins), Séquanés (Massif du Jura) ou Ceutrons (Massif de la Vanoise)	75



Voyage botanique

Botanical trip

Citadelle	24
Bombay Sapphire	24
Oxley	24
Oli'Gin	24
Hendrick's	24
Sipsmith VJOP	24
Tanqueray	24
Tanqueray 10	26
Suntory Roku Gin	26
Ki No Bi	26
The Botanist	26
Brecon Botanicals	26
Portobello Road	26
Les gins Druid of Paris : Jura ou Bourgogne	35



De Oaxaca à Jalisco
From Oaxaca to Jalisco

Ocho 2016 Blanco Los Nopales	24
Ocho 2016 Loma Alta	24
La Venenosa Sierra	24
Ocho Añejo	27
Illegal Mezcal Añejo	27
Rey Campero Espadin	30
Rey Campero Madre Cuishe	30
Koch Barril	30
Pierde Almas Tobala	30
Del Maguey Espadin	32
Herradura Silver	32
Sanchez Pechuga	35
Agaveria Tepextate	35
Don Julio 1942	45
Casa Dragones	45
Jose Cuervo Reserva de la Familia	45
Clase Azul Durango	70
Gran Patrón Platinum	75
Clase Azul Añejo	95

Vodka d'Est en Ouest
Vodka from East to West

Guillotine	24
Tito's	24
Potocki	24
Grey Goose	24
Fair Quinoa	24
Nikka Coffey	24
N°52 Lysholm Aquavit	24
Belvedere Smogóry Forest	27
Guillotine Heritage	27
Beluga Gold Line	38



Croisière aux Caraïbes

Caribbean cruise

Bacardi 4 Años	24
Plantation Pineapple	24
Foursquare Spiced Rum	24
Neisson L'Esprit Blanc	25
PMG	25
Clairin Sajous	25
Abelha Organic Cachaça	26
Yaguara Blue	26
Foursquare 2013	30
J. Bally Cuvée Héritage XO	30
Santa Teresa	30
Zacapa Edición Negra	30
Pacto Navio	30
Plantation XO 20 th Anniversary	32
Rum Nation 21	34
Karukera 2009 Select Cask	38
Velier Royal Blend	38
Zacapa XO	38
Havana Club 15	58

Souvenirs du Japon

From Japan with love

Saké Dasai 50	20
Dokan Junmai Daiginjo Muroka	26
Saké Dasai 23	34

Whiskies du monde

Whiskies around the world

Bulleit Bourbon	27
Michter's Bourbon	27
Woodford Reserve	27
Gentleman Jack Daniel's	27
Dewar's 12	27
Macallan Amber	27
Aultmore 18	27
Great King Street Glasgow	27
Teeling Single Malt	27
Isle of Jura 16	27
Talisker Port Ruighe	27
Bunnahabhain 2011 Very Cloudy Moine	27
Tullamore Dew	28
Linkwood 2008	30
Hudson Manhattan Rye	30
Nikka Coffey Grain	30
Jameson	30
Blanton's Straight from the Barrel	30
Chivas 18	30
Mars Cosmo	30
Armorik Triagoz	30
Glenmorangie 18	34
Caol Ila 2008	36
Miyagikyo Rum Wood Finish	46
Johnny Walker Blue Label	46
Balblair 1991	50
Dalmore 18	50
Suntory Hibiki 17	55
Benromach 15	55
Dalmore King Alexander	65
Nikka Taketsuru 21	65
Balvenie 21	65
Glenfiddich 21	65

Entre Charentes et Normandie

Around Charentes and Normandy

Rémy Martin VSOP	24
Christian Drouin « Très Pomme »	26
Pisco La Diablada	30
Pierre Ferrand Renegade Barrel	30
Darroze 20	30
Hennessy XO	35
Delamain Vesper	40
Darroze 1979 Domaine de La Poste	40
Christian Drouin XO Pierre Pivet	40
Bourgoin 1994 Micro Barrique	48
Rémy Martin XO	48
Cognac de l'Yeuse L'Intemporel XO	48
L'Encantada 1992 Del Cassou	48
Tesseron XO Lot 53	48
Tesseron Royal Blend	120
Cognac de l'Yeuse L'Elixir Signature	160
Rémy Martin Louis XIII	320



Jardins d'ici et d'ailleurs

Gardens here and there

Liqueur St-Germain	20
Cointreau	20
Bénédictine	20
Get 27	20
Fair Café	20
King's Ginger	20
Drambuie	20
Arran Gold	20
Fernet-Branca	20
Amaro Averna	20
Amaro Cocchi	20
Cynar	20
Nardini Rabarbaro Amaro	20
Amaretto Di Saronno	20
Grappa di Ribolla Gravner Capovilla	26
Italicus	26
Citron Bergamote Manguin	26
Lamponi Selvatici Capovilla	28
Albicocche del Vesuvio Capovilla	28
Ribes Nero Capovilla	28
Pesche di Vigna Capovilla	28
Pere Williams Capovilla	28



Grappa di Moscato Giallo Capovilla	28
Reine Claude n°45 Manguin	28
Cerise Manguin de l'île de la Barthelasse	28
Nardini Acqua di Cedro	28
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	28
Les Fous de Chartreuse	28
Santa Tecla	28
Episcopale	30
L'Olive Distillée Manguin	30
Poire Manguin Bourbon Barrel	34
Chartreuse verte VEP	42
Chartreuse jaune VEP	42

Theoria

Redéfinit, compose et interprète le goût de nos émotions les moins avouables à travers un assemblage aromatique singulier d'une trentaine d'ingrédients venus du monde entier.

Theoria

Redefines, composes and translates the flavor of our guilty feelings through a unique aromatic blend of thirty ingredients from all around the world.

L'Hystérie <i>Hysteria</i>	22
La Perfidie <i>Perfidy</i>	22
La Procrastination <i>Procrastination</i>	22




Bières et cidre

Beers and cider

- | | |
|---|----|
| Quatre Éléments Trifal, brassée à Colombes
<i>Quatre Éléments Trifal, brewed in Colombes (local)</i> | 14 |
| Ambrée de la Brasserie Barge, brassée à Rambouillet
<i>Amber from Barge Brewery, brewed in Rambouillet (local)</i> | 14 |
| Kyoto White Yuzu (Japon)
<i>Kyoto White Yuzu (Japan)</i> | 14 |
| Black isle IPA sans gluten bio (Écosse)
<i>Black Isle IPA gluten free and organic (Scotland)</i> | 14 |
| Brooklyn blonde (New-York)
<i>Brooklyn lager (New-York)</i> | 14 |
| Cidre bio Sassy L'Angélique (Normandie)
<i>Sassy L'Angélique organic cider (Normandy)</i> | 12 |

Sodas

Soft drinks

- | | |
|--|----|
| Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero | 10 |
| Orangina | 10 |
| Exilia limonade bio - <i>Exilia organic lemonade</i> | 10 |
| Jax Coco (eau de coco) - <i>Coconut water</i> | 10 |
| Schweppes Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon | 10 |
| Archibald Tonic, Red Bull | 10 |
- 

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. L'Hôtel Lutetia et ses fournisseurs garantissent que les viandes bovines sont originaires de France ou d'autres pays de l'Union Européenne. Le registre des allergènes est disponible sur demande. Les prix sont en euros et s'entendent nets et service compris. Nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

Selon l'article R 3353-2 du Code de la santé publique, le fait pour les débitants de boissons de servir de l'alcool à des clients en état d'ébriété manifeste ou de les recevoir dans leurs établissements est passible d'une contravention de 4^e classe. En conséquence, nous nous réservons le droit de refuser de servir de l'alcool aux clients en état d'ébriété ou ayant consommé trop de boissons alcoolisées.

All our dishes are homemade and prepared here with unprocessed products. The Lutetia and its providers guarantee that the beef is originating from France or other countries of the European Union. The list of allergens is available upon request. The prices are in euros, taxes and service included. Payments by check are not accepted.

The article R 3353-2 of the French Public Health Code states that the fact for licensed premises tenants to serve alcoholic beverages to clients under the influence of alcohol or to receive them in their establishment is punishable by the law with a 4th category fine. Therefore, we reserve the right to refuse to serve alcohol to clients who are under the influence of alcohol or have consumed too many alcoholic beverages.

Doses de service pour les alcools :

Volume of alcohol per served dose:

Vin, champagne 14cl. Gin 5 cl. Vodka 5 cl. Rhum 5 cl. Tequila 5 cl. Mezcal, cachaça, pisco 5 cl. Cognac, armagnac, calvados 5 cl. Whisky 5 cl. Absinthe, anisé, chartreuse 5 cl. Liqueur, eau-de-vie 5 cl. Bière, cidre 33 cl. Apéritif 7 cl. Porto, sherry, vin de liqueur 9 cl.